大阪ガス

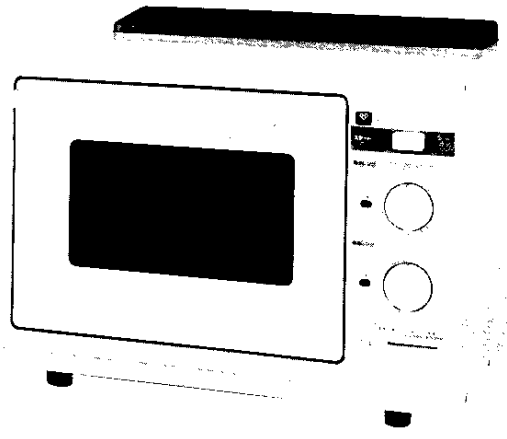
ガス高速レンジ コンビネーションレンジ

取扱説明書

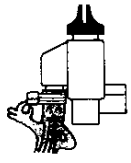
21-812型

保証書付

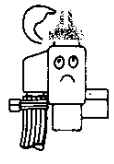
型式名 GMO-5900



ガス器具をお使いになるときのご注意



ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
ガス元せんも
閉める習慣を

ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

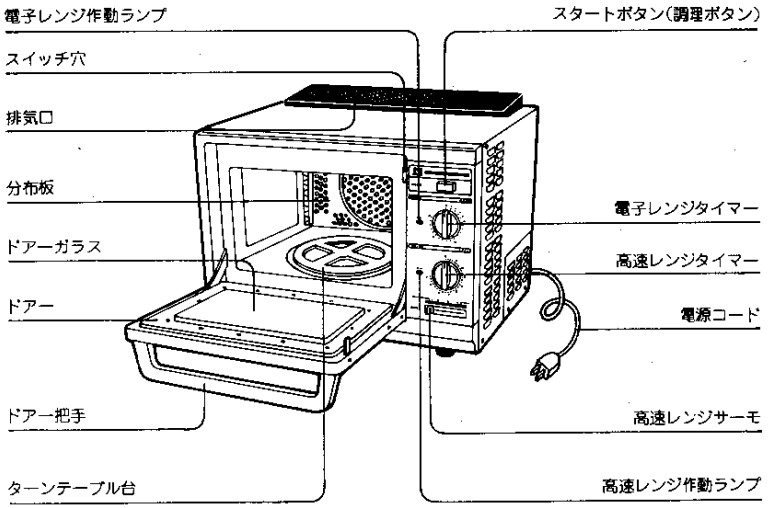
このたびは、大阪ガスの ガス高速レンジコンビネーションレンジをお求めいただきありがとうございました。

別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保存してください。

もくじ

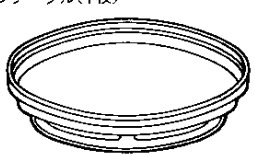
- 各部の名称 …… ❶
- 特に注意していただきたいこと …… ❷
- 器具の設置 …… ❽
- 使用手順 …… ⓭
- 使用時のご注意 …… ㉑
- 容器について …… ㉖
- 日常の点検・手入れ …… ㉚
- 長期間使用しない場合 …… ㉜
- 故障・異常の見分け方と処置方法 …… ㉝
- アフターサービスのお申し込み …… ㉞
- コンビネーションレンジの概要 …… ㉟
- 仕様一覧表と外形寸法図 …… ㊳
- コンビネーションレンジと快適なくらしのために …… ㊵

各部の名称

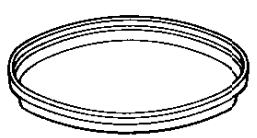


● 付属品

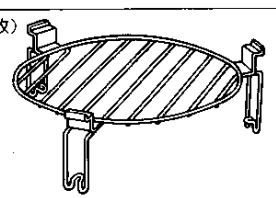
下段ターンテーブル(1枚)



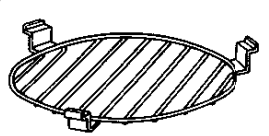
上段ターンテーブル(1枚)



脚つき網(1枚)



網(1枚)



ホルダー(1個)

布ホルダー(1枚)

クッキングブック

パンづくりの手引き

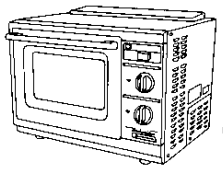
特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

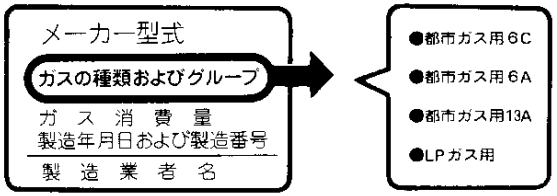
●ガスの種類を確かめてください。

●ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。



ラベル

(銘　板)



●ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

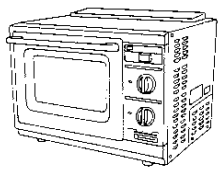
●転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

使用電源についてのご注意

●電源を確かめてください。この器具はAC100V60ヘルツ用です。

ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示の電源の電圧と周波数と、お宅の電源が一致しているか確かめてください。

又、50ヘルツ地区へかわられる場合は調整が必要です。(有料)



ラベル

▽95-2476	TTS
定格電圧	100V
定格消費電力	910W
定格周波数	60Hz
定格高周波出力	420W

用途についてのご注意

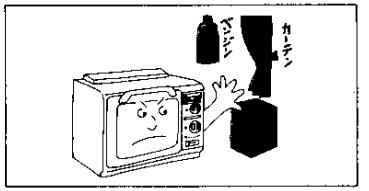
●調理以外の用途(乾燥など)には使用しないでください。

加熱物が変形や変色をしたり、電子レンジを空だきする原因となります。

使用場所についてのご注意

●カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。

燃え移る危険があります。

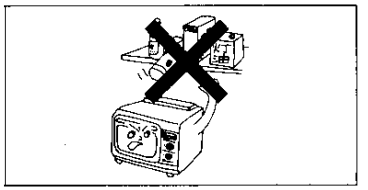


●設置について

家具、壁その他の可燃物から十分離れている場所に設置してください。

詳しくは9ページを参照してください。

●棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。



使用上のご注意

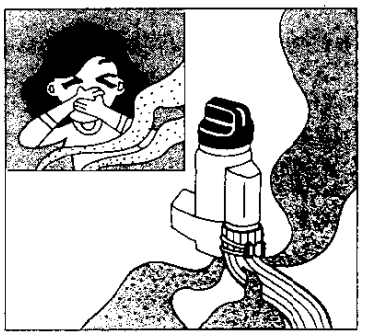
ガス漏れ予防

●ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。

ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。

●ゴム管は良質のものを用い、ときどきとりかえてください。(ゴム管の寿命は約3年です。)

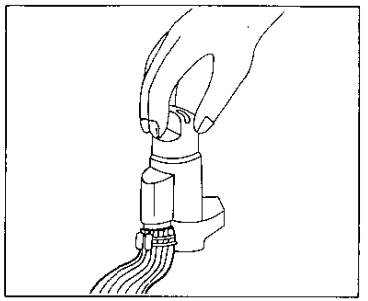
ゴム管が古くなりますと、ガス元せんや器具のホースエンドから抜けやすくなったりヒビ割れしてガス漏れの原因になり危険です。



●器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ずガス元せんを閉めてください。

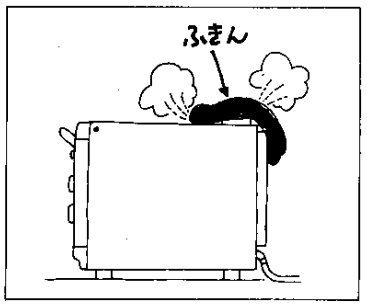
●使用中にはときどき焼燃していることを確かめてください。

●使用後は必ずタイマーを「止」にもどし、消火したことを確かめてください。



火災予防

●排気口の上で調理をしたり、鍋その他の品物をのせることは絶対にしないでください。
ふきこぼれや異常過熱の原因となり、寿命を著しく縮めるばかりでなく、火災や故障の原因となります。

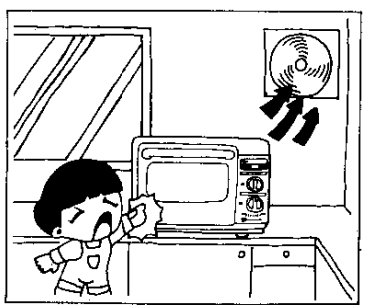


●器具の上やそばに燃えやすいもの（紙、カーテン、家具、揮発油など）を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。

●火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。

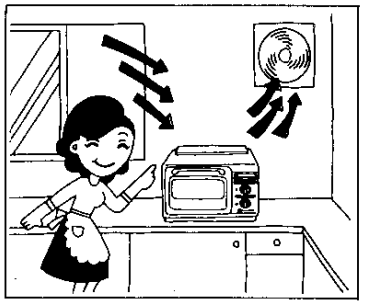
やけどのご注意

●ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子さまがいるご家庭はご注意ください。
ドアーのガラスや金属部分、庫内壁面は高温になっておりますので、料理の出し入れ時に手が触れないようご注意ください。



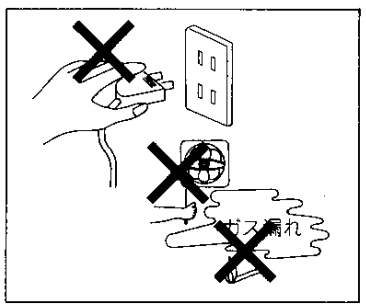
換気のご注意

●ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～10倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。



ガス事故防止

●万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他の電気器具に触れたり（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど）しないですぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または、大阪ガスサービスステーションに連絡してください。
（火や火花で引火し爆発事故を起すことがあります。）



電気事故防止

●器具には電気部品が組込まれていますので、器具に水をかけたりすることは絶対におやめください。
電気絶縁が悪くなり感電などの事故のもとになります。

●ご使用前に電源コード、電源プラグなどを点検してください。特に電源コード、電源プラグをいたんだまま使用しますと、感電、火傷、火災などの原因になります。

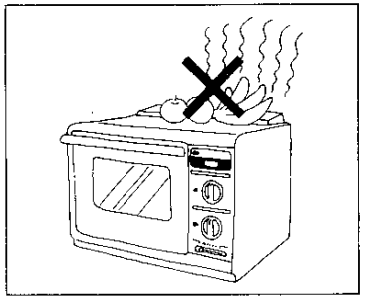
●キャビネットは絶対に開けないでください。
器体の内部には高電圧がかかっておりますので危険です。

異常時の処置

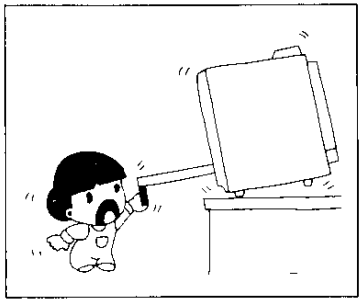
●ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止(タイマー止、ガス元せん閉止)して十分な点検をお願いします。
(故障・異常の見分け方と処置方法については33ページをお読みください。)

取扱い上のご注意

●器具上面は温度が高くなりますので、上に食器や食品等を置くと変形したりいたんだりします。また、排気口もあり、その部分をふさぐと故障の原因になりますので絶対に置かないでください。

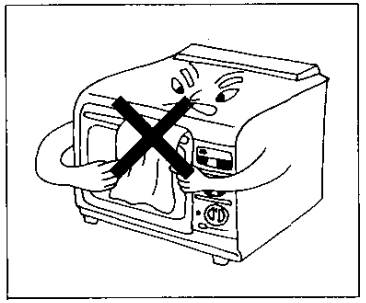


●開けたドアーに力を加えないでください。お子さまがぶらさがるなどして力を加えると、本体が前方に倒れたり、ドアーが閉まらなくなり故障の原因になります。

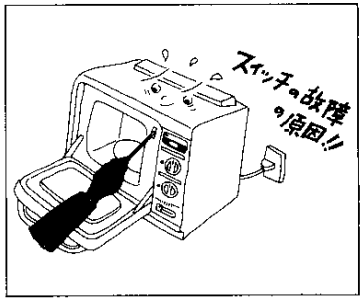


●電子レンジ加熱を行なう調理の場合は、庫内に食品を入れずに調理ボタンを押さないでください。
空だきをしますと、庫内でスパークしたりマグネトロンの温度が異常に上昇して寿命を縮めたり故障の原因になります。

●ドアーにふきんなどをはさんだ状態で使用しないでください。
電波漏れの原因になります。



●ドアースイッチの穴に物を入れないでください。
スイッチの故障の原因になります。



日常の点検・手入れ

●器具を安全・快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは30ページをお読みください。)

●故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。

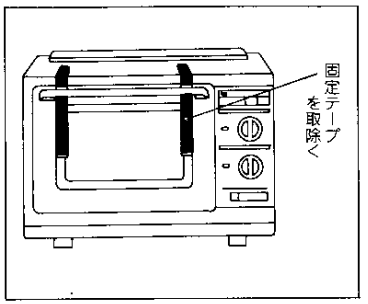
●万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

器具の設置

設置前の準備と確認

●器具を段ボール箱から取出し、保護材、テープ類を取除いてください。

●器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスおよび、電源が一致しているか確認してください。

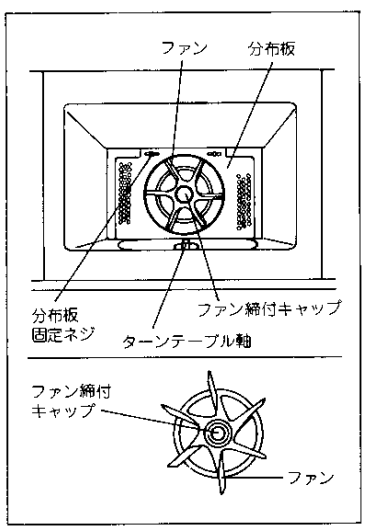


部品の取付け

●庫内の部品の確認と取付けをしてください。

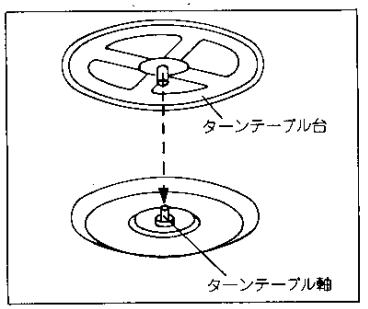
●分布板
分布板の固定ネジ(2本)が十分締まっているか確かめてください。
十分締まっていないときは、スパークすることがありますので固定ネジを右へまわし締めつけてください。

●ファン締付キャップ
ファン締付キャップが十分締まっているか確かめてください。
十分締まっていないときは、ファンを手で押えキャップを右へまわして締めつけてください。
ファン締付キャップがゆるむと、ガラガラと大きな音がします。



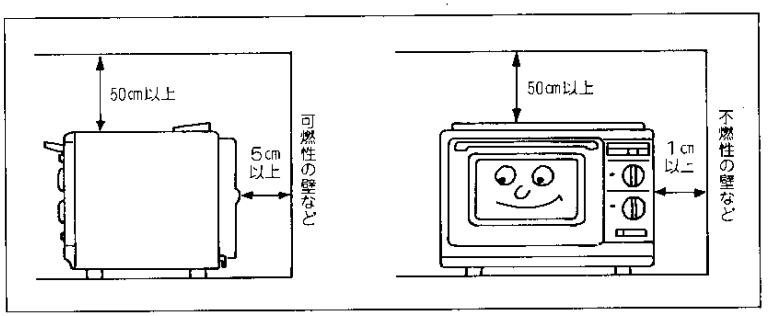
〈ご注意〉
器具をご使用になるときは、分布板、ファンを取外して使用しないでください。

●ターンテーブル台
ターンテーブル台を庫内中央のターンテーブル軸にさし込み、かみ合うまでまわしてください。



設置上のご注意

●本体の上面うしろに排気口がありますので天井から50cm以上、側面と後面の壁などから5cm以上離してください。
壁などが不燃性の場合は側面と後面は1cmまで近づけてもかまいません。

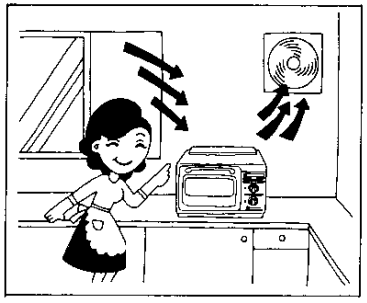


●直接熱気や水のかかるところに据付けないでください。
器具に熱気や水がかかりますと、機能が低下し、故障の原因ともなります。

●音響製品との距離はできる限り離してください。
テレビ、ラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、器具はできるだけ離して設置してください。またできるだけ別のブレーカー回路でお使いください。

●器具は水平で丈夫なところに置いてください。
調理中には約35kgの重量になりますので、設置場所が不安定ですと振動や騒音の原因となったり転倒のおそれがあります。調理台・ガス台は強度の弱いものがありますので、できるだけ専用台をお使いください。

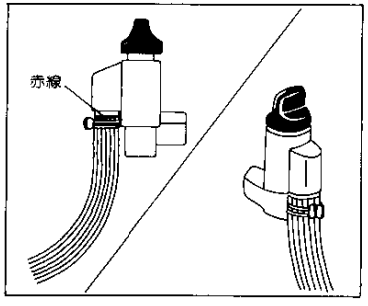
●狭い部屋に設置されるときは換気扇も設置し、十分な換気を行なってください。



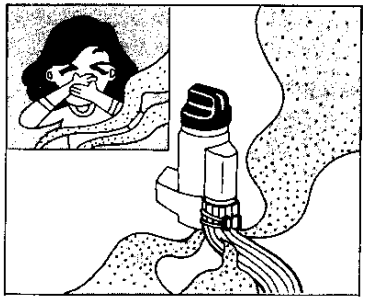
ゴム管の接続

●ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んでしっかりと止めてください。

●9.5㎜φ(内径9.5㎜)のゴム管を使用し、ガス元せん・器具のホースエンドとも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかり止めてください。
ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガス漏れが生じることがあり危険です。

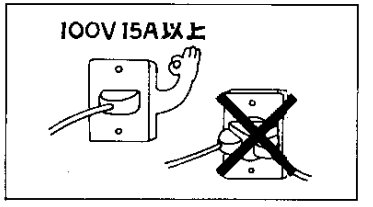


●ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないように、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり器具に触れたりしないようにして使用してください。
- ゴム管は良質のものを用い、3年ぐらいを目安に新しいものと取換えてください。



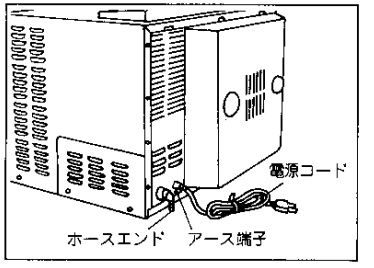
電気の接続

●電源プラグは専用コンセントに
●この器具は約10Aの電流容量を必要とします。電源プラグを単相100V、15A以上の電流容量のある専用コンセントに接続してください。テーブルタップやタコ足配線はおやめください。
- 容量については、販売店にご相談ください。
- 特に電子レンジ加熱を行なっている場合は、同一ブレーカー回路で、トースターや電気炊飯器などの電熱器具やルームクーラを同時使用しないようにしてください。

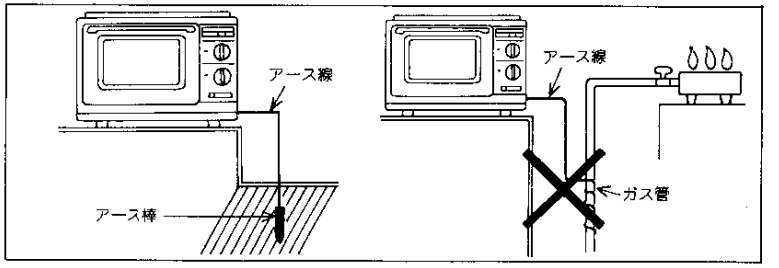


アースの接続

●万一の感電防止のためにアースを取付けてお使いください。
- アースの取付けは販売店にご相談ください。



●アース棒は日陰など湿気の多い場所にガス管・水道管をさけて、地中深く打ち込み、本体裏面にあるアース端子にアース線を接続してください。
鉄筋住宅などでアース端子付コンセントがある場合は、そこからアースを取ってください。



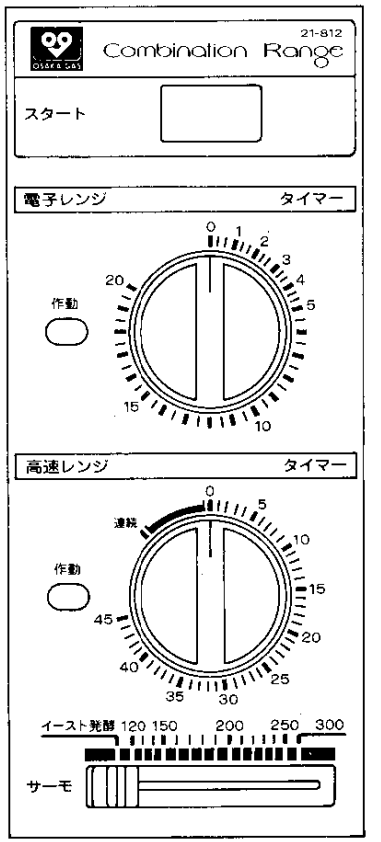
●次の場合は必ず第３種接地工事（接地抵抗100オーム以下）をするよう法律で義務づけられていますので、販売店に依頼して取付けてください。

●湿気の多い場所
①うどん屋、そば屋などのように水蒸気の充満した場所。
②土間、コンクリート床の場所。
③酒、しょうゆなどを醸造、または貯蔵する場所。

●水気のある場所
この場合は漏電遮断器の取付けについても義務づけられています。
①魚屋、八百屋の作業場など、水を取扱う場所、その付近の水滴が飛散する場所。
②常に水が漏出したり結露する場所。

使用手順

各部のご使用法



●サーモ
- 目盛りの数字は摂氏温度をあらわします。
- 温度調節は120～300℃までです。クッキングブック中のメニューにより選んでください。
- 庫内が所定の温度になると、作動ランプが1分間に1、2回の割合いで点滅します。この状態になってから料理材料を入れてください。（ただし、コールドスタートの場合は予熱はしません。）
- 点火して必要な温度になるまでの時間は、ほぼ次の表のようになっています。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	2～3分
200	約200℃	3～4分
250	約250℃	4～6分
300	約300℃	7～9分

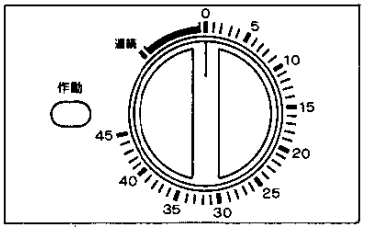
☆イースト菌発酵の場合

パンづくりでイースト菌発酵を行なう場合は、サーモを「イースト」にあわせてください。
庫内の平均温度が30～40℃位になり作動ランプが消えているときはファンの回転も遅くなります。
なお、夏期など室温が30℃以上の場合は、室内で自然発酵させても結構です。
詳しくは付属の冊子“パンづくりの手引き”をご参照ください。

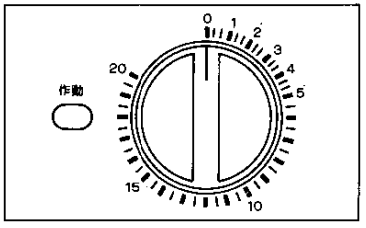
●タイマー

- 目盛りの数字はおおよその"分"をあらわします。
- 時間調整はクッキングブック中のメニューにしたがってセットしてください。
- 時間が経過し調理が終了すると、チャイムが鳴ってお知らせします。
- 時間不足のときは、改めて時間をセットして調理ボタンを押してください。

- 高速レンジタイマーは最高45分までセットすることができます。
  45分以上のときは「連続」でお使いください。



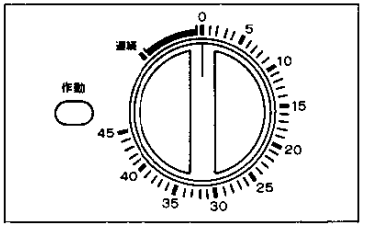
- 電子レンジタイマーは最高20分までセットできます。「連続」はありませんので20分以上の場合はタイマーを追加してください。
  また目盛りは、5分以内は20秒間隔、5分以上は30秒間隔となっています。



- タイマーを5分以内にあわせるときは、いったん5分以上にまわしてから所定の目盛りまでもどしながらあわせてください。5分以内に直接あわせるとタイマーが途中で止まり、料理がこげたり加熱しすぎることがあります。5分以上にあわせるときも少し余分にまわして、もどしながらあわせてください。

●高速レンジ作動ランプ

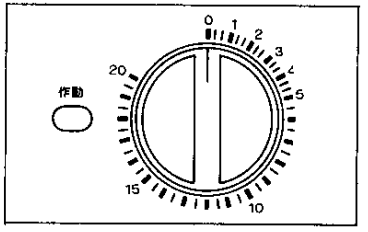
- ガスが燃焼しているときに点灯します。また、調理温度になると1分間に1、2回の割合いで点滅します。
- ホットスタートで材料を入れて調理ボタンを押しても作動ランプが点灯しない場合は、庫内の温度が十分高いためです。このようなときは、高速レンジのファンがまわり始めたことを確認してください。



- 高速レンジ作動ランプはガスの燃焼をキャッチしてはじめて点灯しますので、調理ボタンを押してから6～7秒後に点灯します。

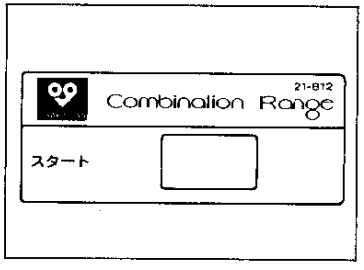
●電子レンジ作動ランプ

- 電子レンジ機能が作動しているときに点灯します。



●スタートボタン（調理ボタン）

- ドアーを閉じて調理ボタンを押すと、設定された機能が作動します。
- ドアーを少し開いたり、タイマーが「0」にもどった場合は、コンビネーションレンジは停止します。続けて使いたい場合は、ドアーを閉めてタイマーをセットしたあと、必ず調理ボタンを押してください。



〈ご注意〉

- はじめてお使いになる場合や、ガスの元せんを開け忘れた場合など、調理ボタンを押してから15秒以内に点火しなかった場合は、チャイムが1回鳴ってスパークとガス回路（電磁弁）が自動的に止まります。
  再び点火操作を行なうときは、ドアーを少し開いたあと、ドアーを閉めて調理ボタンを押し直してください。この場合は、調理ボタンを押してから6～7秒後に自動点火が始まります。

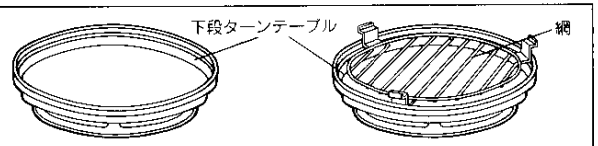
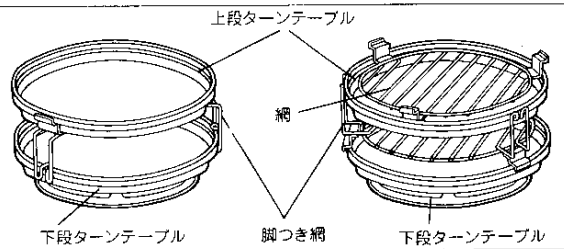
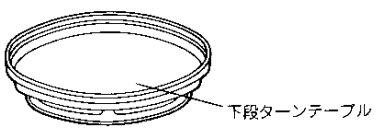
●庫内灯について

庫内灯は、ドアーを閉じて調理ボタンを押すと点灯します。
消灯する場合は、いったんドアーを開いて再び閉じてください。

付属品のご使用法

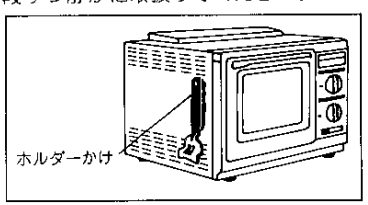
コンビネーションレンジには便利な調理器具が付属品としてついています。ちょっとした工夫で便利にお使いいただけますが、コンビネーションレンジ専用につくられていますので、他の器具にはお使いにならないようお願いします。
各皿や網の使い分けは、付属のクッキングブック中のメニューを参考に使い分けてください。

●付属品の使い分け

<table>
<tr><td rowspan="3">高速レンジ調理</td><td>1段使用時</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>2段使用時</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>●ステップ調理
●コンビ調理
●電子レンジ調理</td><td>1段使用のみ</td><td> 
</td></tr>
</table>

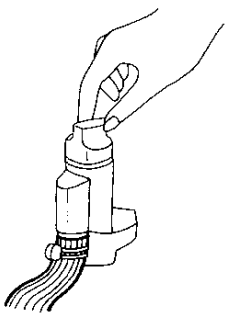
●ホルダー、布ホルダー

- 熱いターンテーブル台、ターンテーブル、網の出し入れにお使いください。ホルダーは必ず皿の中央にくいこませ1段ずつ静かに取扱ってください。
- 器具の左側面にホルダーかけがありますので図のようにかけてください。
- 布ホルダーは必ず乾いたものをお使いください。ぬれた布ホルダーやふきんで持つと蒸気がでてやけどをすることがあります。



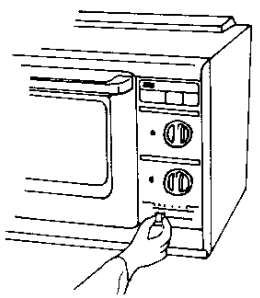
操 作 方 法

高速レンジ単独調理の場合



1 調理の準備をします。

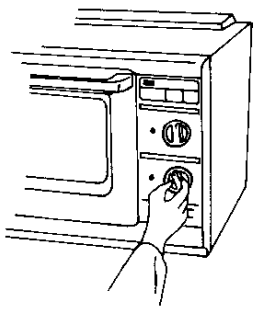
- 電源プラグを接続します。
- ガスの元せんを開きます。
- ドアーを閉めます。

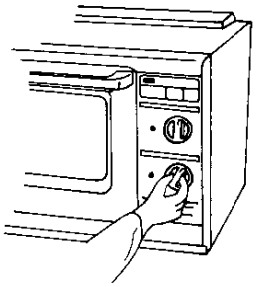


2 予熱をします。

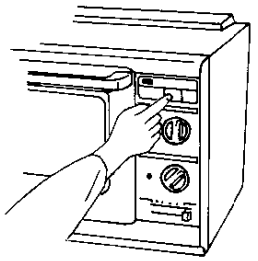
- サーモを調理温度にあわせます。
- 高速レンジタイマーを「連続」にあわせます。
- 調理ボタンを押します。
- 約6秒後にチッチッチッ……と音がして自動的に点火し、予熱が始まります。

☆調理温度に達すると、高速レンジ作動ランプが1分間に1、2回の割合いで点滅を始めます。
コールドスタートの場合は、サーモをあわせたあと次ページの③へ進みます。



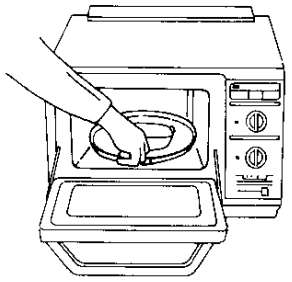


③食品を入れ、タイマーをあわせます。
- 食品を入れてドアーを閉めます。
- 高速レンジタイマーを調理時間にあわせます。



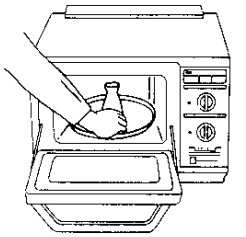
④調理ボタンを押します。
- 調理ボタンを押します。タイマー目盛りがもどりながら残り時間を示します。
- タレをぬるなどで調理中にドアーを開き、引続き加熱したいときは、ドアーを閉めて再び調理ボタンを押します。

☆調理途中でドアーを開いた場合は、タイマーは止まり、次にドアーを閉めて再び調理ボタンを押すと、残りの時間分動きます。

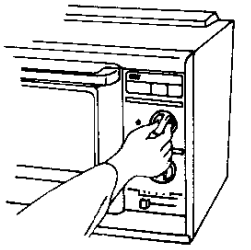


⑤タイマーが切れたら取出します。
- タイマーが「0」になるとチャイムが2回鳴って知らせ、ガスの燃焼とファンの回転が自動的に止まります。
- ドアーを開いて料理を取出します。
- ガスの元せんを閉めます。

電子レンジ単独調理の場合

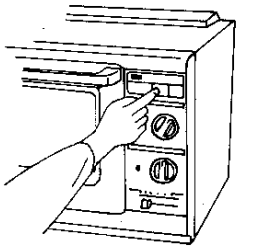


①食品を入れ、ドアーを閉めます。
- 電源プラグを接続します。
- ドアーを開き下段ターンテーブルを庫内のターンテーブル台に正しくセットしてください。
- 食品を入れた容器を、庫内の下段ターンテーブルに置きドアーを閉めます。

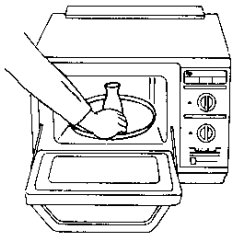


2 タイマーをあわせます。
- 電子レンジタイマーを調理時間にあわせます。

☆電子レンジタイマー目盛りは5分以内は20秒間隔、5分以上は30秒間隔となっています。

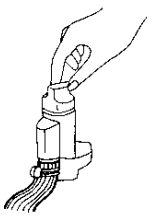


3 調理ボタンを押します。
- 調理ボタンを押すと、電子レンジ作動ランプが点灯し、加熱が始まります。
- でき具合いを見るために調理途中でドアーを開け、ひきつづき加熱したいときは、ドアーを閉めて再び調理ボタンを押します。

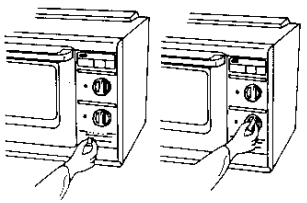


4 タイマーが切れたら取出します。
- タイマーが「0」になるとチャイムが2回鳴って知らせ、自動的に止まります。
- ドアーを開き、料理を取出します。

コンビネーション調理の場合

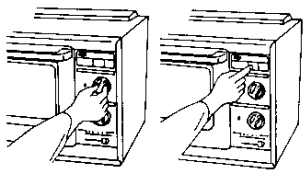


①食品を入れ、ドアーを閉めます。
（ホットスタートの場合）
食品を入れる前に、「高速レンジ調理の場合」にしたがって予熱をしておきます。(17ページ参照)
（コールドスタートの場合）
- 電源プラグを接続します。
- ガスの元せんを開きます。

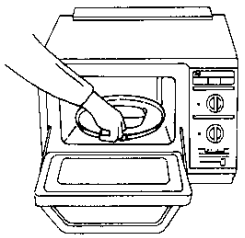


②サーモと高速レンジタイマーをあわせます。
- サーモを調理温度にあわせます。
- 高速レンジタイマーを調理時間にあわせます。
- 食品を庫内に入れ、ドアーを閉めます。

③電子レンジタイマーをあわせます。
- 電子レンジタイマーを調理時間にあわせます。



④調理ボタンを押します。
- 調理ボタンを押します。高速レンジ作動ランプおよび電子レンジ作動ランプが点灯し、タイマー目盛りがもどり始めます。高速レンジ作動ランプは6～7秒遅れて点灯します。

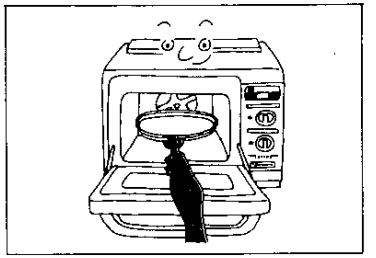


⑤タイマーが切れたら取出します。
- 高速レンジタイマー、電子レンジタイマーが「0」になるとそれぞれチャイムが2回鳴って知らせます。長くあわせた方のタイマーが「0」になればできあがりです。
- ドアーを開いて料理を取出します。
- ガスの元せんを閉めます。

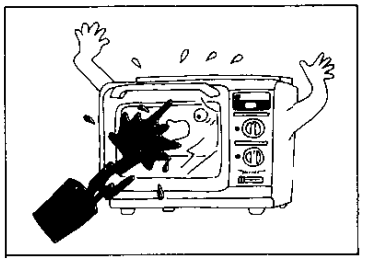
ステップ調理の場合は、高速レンジ単独調理のあとひきつづき電子レンジ単独調理を行なってください。

使用時のご注意

高速レンジ調理の場合



●食品の出し入れ時のやけどにご注意ください。
- 庫内の容器は高温になっていますので、やけどしないようご注意ください。また付属の網等をご使用のときもターンテーブルと同じでホルダーをご使用ください。
- ぬれぶきんを使うと蒸気が出てやけどをすることがありますので布ホルダーを使うときは必ず乾いたものを使ってください。



●ご使用中やご使用直後にドアーガラスに水がかかると割れることがありますのでご注意ください。

●高速レンジ調理後、容器などを水につけたり、急冷しないでください。
割れることがあります。

●ご使用中や使用直後はドアーとその周辺等は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

●容器は付属のターンテーブルや市販のオーブン料理用金属容器以外は超耐熱性のガラス容器か耐熱性の陶磁器をお使いください。
- プラスチック、紙などの容器およびラップ類は絶対に使用しないでください。溶けたり、燃えたりすることがあります。

●食品はできるだけターンテーブルに均一に置いてください。
1カ所に片寄るとターンテーブルが歪んだり焼けむらの原因となります。

●最初にお使いになるときは、まず空焼きをしてください。
ターンテーブル、網などを入れて300℃で20分間程度庫内の空焼きをしてください。このとき煙と臭いがでますが異常ではありません。

●**ターンテーブル、網は１段用、２段用がありますのでお料理の量など種類によって使い分けてください。**
詳しくは16ページを参照してください。

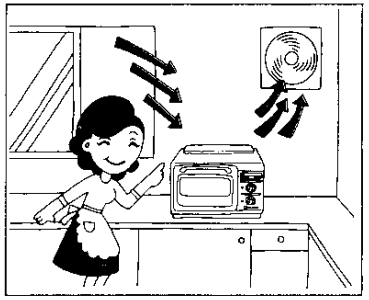
●**お料理材料はあらかじめ、庫内を調理温度に昇温してから入れてください。また、タイマーのセットは材料を入れてからあわせてください。**

●**調理中はなるべくドアーを開けないようにしてください。**
ドアーを開けますと庫内の温度が急激に下がり、せっかくの料理をだいなしにすることがあります。

●**調理途中のお料理の出し入れはすみやかに行なってください。**
タレをぬるときは一度庫内から取出し、ドアーを閉めてからぬり、再び庫内に入れるようにします。

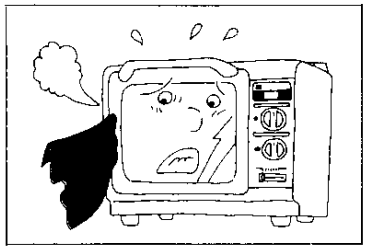
●**調理後庫内は保温に使用できますが、長すぎますとできたての風味が損なわれることがあります。できるだけ早く取出してください。**

●**高温で調理されたあと、イースト発酵を行なう場合は、庫内を十分に冷やしてからご使用ください。**
熱いままご使用になりますとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

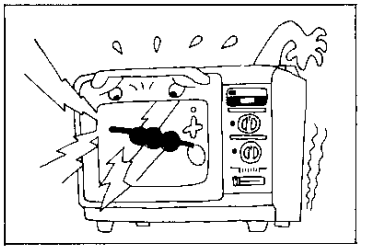


●**魚や肉などを焼く場合は、脂ののりぐあいや焼き温度によっては煙が出ることがありますので、十分な換気をしてください。**

電子レンジ調理の場合



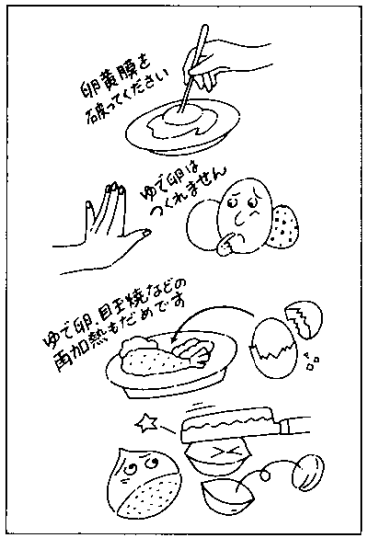
●**使用の際にドアーにふきんなどをはさんだ状態で使用しないでください。**
●電波もれの原因になります。



●**アルミ箔、金串などの金属が庫内壁面やターンテーブルなどの金属部に触れないようにご注意ください。**
●接触部でスパークをおこし壁面などをきずつけることがあります。

●**ビン詰など密封された食品は、フタをはずすか、容器に移しかえて加熱してください。**
●封を切らずにそのまま加熱すると、容器をこわしたり、袋がはじけるおそれがあります。また口のせまい容器の場合、内容物がふき出ることがありますので加熱しすぎのないようにしてください。

●**少量の食品（しゅうまい１個など）や乾燥したもの（塩干物など）を長時間加熱しないでください。**
●空だきに近い状態になり、焦げたり燃えたりする場合があります。このような場合は、コップ１杯の水を庫内に入れておいてください。
●庫内に食品を入れずに空だきをしますと、庫内でスパークしたりマグネトロンの温度が異常に上昇して寿命を縮めたり故障の原因になります。



●卵など膜に包まれた食品、木の実など殻に包まれた食品は、加熱にコツがいります。

- 卵黄をそのまま加熱する場合は、つまようじで卵黄膜を下まで数箇所をつついてから加熱してください。卵黄膜を破らないと破裂することがあります。
- ゆで卵は作れません。
  電子レンジでは急激に加熱され破裂します。
- ゆで卵を使ったフライ類、目玉焼の再加熱は破裂することがありますのでさけてください。
- 木の実（ぎんなん、栗など）は殻をとるか、割れ目を入れてください。そのまま加熱すると破裂することがあります。

●牛乳ビンや徳利など背の高い容器は、電子レンジ加熱した場合、上部が熱くなりますので注意しましょう。

- 取出すときにやけどをしないよう注意してください。
- 牛乳ビンや哺乳ビンなどはそのままお子さまに与えますと、やけどをすることがあります。上下を撹拌（かくはん）して温度を確かめてからあげてください。

●乾燥を目的とした使用はおさけください。

- 電子レンジを紙、布類等の乾燥に使用しますと、加熱時間の目安がないため、中のものを焦がしたり、器具をいためたりする原因になります。

●酒類や油類など引火性のある食品を加熱する場合。

- 金属類（金銀模様のある徳利、アルミ箔、王冠）の使用はさけてください。金属間で火花が飛びアルコールや油に引火する危険があります。

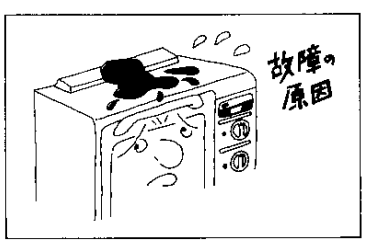
●金属製の容器を、使用しないでください。

- 金属容器は、電波を反射し、加熱できません。金銀の模様のある容器もさけてください。模様がはげたり、火花が出ることがあります。

●時間をかけすぎないようにしてください。

- タイマーは短かめにセットしてください。チャイムが鳴った時点でできあがりが不十分の場合はさらに時間を追加してください。
- アルミホイルを使う場合、気をつけていてもスパークすることがありますが、引火性のある食品を加熱する場合以外は人体およびコンビネーションレンジにも何ら支障はありません。あわてずにドアーを開けてコンビネーションレンジを止めてから、スパークしている部分の間隔をひろげてください。
- 電子レンジ加熱は、進行状態が見えないうえに急速にすすみますので、加熱物の量にあった正確な時間設定が必要です。
  また、正確に計量を行なったり、量にあわせた時間調節を行なうことを習慣づけましょう。

その他の注意事項

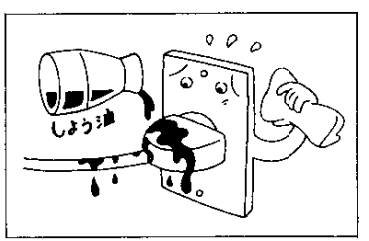


●キャビネットや排気口の上から水をこぼさないようにしてください。

- スイッチの故障や漏電の原因になります。

●キャビネットの上に物を置かないでください。

- キャビネットは温度が高くなりますので、上に品物を置くと変形したりいたんだりします。また、排気口もあり、その部分をふさぐと器具の故障の原因になりますので絶対におかないでください。



●電源コードの差込み部は常にきれいにしてご使用ください。

- 電源コードの差込み部に塩分の含まれたしょう油、調理用油などが付着した場合は感電などの原因となりますのできれいにふきとってください。

●長時間ご使用される場合は、必ず換気をしてください。

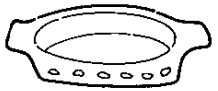
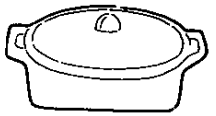
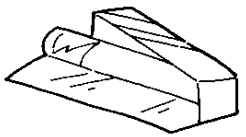
- 器具を長時間ご使用される場合は、換気扇をまわすかお部屋の窓を開けて換気をしてください。

容器について

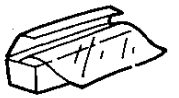
高速レンジ加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思わぬ失敗をすることがあります。

高速レンジ調理に向く容器

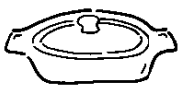
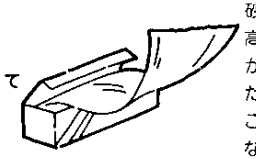
付属のターンテーブルや市販のオーブン料理用金属容器以外に次のようなものが使えます。

超耐熱性ガラス容器 ●キャセロールなど		直火用と表示のある市販の超耐熱ガラス容器等が適しています。 耐熱温度差120℃程度の耐熱ガラス容器は高温調理に使用すると割れることがあります。特に超耐熱ガラス容器についている透明ガラスフタは耐熱温度差にご注意ください。
耐熱性のある陶磁器 ●グラタン皿		日常使用している皿や茶わん類は、急に冷やすと割れることがありますのでご注意ください。また、色絵化してあるものは熱によってはげることがあります。
金属容器 ●ステンレス器 ●ほうろう引き器 ●アルミ製容器		把手がプラスチックなどでできているものは溶けたり変形しますので使えません。
アルミホイル		ホイル焼きに利用したり、器のフタがわりに使えます。

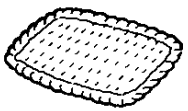
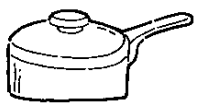
高速レンジ調理に向かない容器

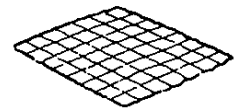
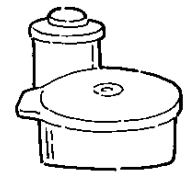
耐熱性のないガラス容器		カットグラス、クリスタルガラス、強化ガラス。 耐熱温度差120℃前後の耐熱ガラス容器は高温調理に使用すると割れることがあります。
プラスチック類		高速レンジ加熱は高温になるためプラスチック類の容器は加熱に向きません。
ラップ類		プラスチック、紙などの容器や、ラップ類は溶けたり焼けたりします。

電子レンジ調理に向く容器

耐熱性ガラス容器 ●キャセロール ●耐熱ガラス製のボールやカスタードカップ		電子レンジ加熱専用の耐熱性ガラス容器等が適しています。ただし急冷急熱に注意してください。
陶磁器 ●茶わん ●土なべ ●コーヒーカップ ●ミルクカップ		金銀の模様の入ったもの、ひび模様や内側に模様の入ったものはさけて、できるだけ白い無地の陶器をお使いください。 ※内側に色絵付してある陶磁器の使用はさけてください。
●ラップの使用にあたって		砂糖、油などが多く入った料理は高温になり、ラップが溶けることがありますので、使用しないでください。 この点にご注意いただければフタなどとして使えます。

電子レンジ調理に向かない容器

木・竹の容器		カゴ、ザル等に針金を使っているものは焦げたり燃えたりする場合があります。
漆器		漆がはげたり食品ににおいが移ったり、熱をもち、ひび割れ、変色などが起こることがあります。
金属器		電波を反射し透過しませんから調理ができません。
強化ガラス カットグラス		ガラス自身の厚みの変化が大きいものや、ひずみのあるものは割れやすいので使わないでください。
金粉・銀粉のついた容器		火花がとんで黒ずみ、ハゲたり割れたりします。
塗料を塗った紙器		色やにおいが食品に移りますので使わないでください。

編んだ金網		金属と金属との間で火花がとんだりしますのでさけてください。
プラスチック容器		耐熱温度100℃以下のポリエチレン、スチロール樹脂等はとけたり形がくずれたりします。又、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものも焦げたり、ひびが入りますのでさけてください。

コンビネーション、ステップ調理に向く容器

超耐熱性ガラス容器		電子レンジ調理、高速レンジ調理の同時使用に向く容器として適しています。 なおフタのない金属容器は料理によっては使うことができます。 クッキングブックをご参照ください。
耐熱性のある陶磁器		

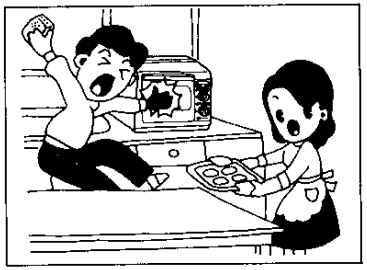
コンビネーション、ステップ調理に向かない容器

高速レンジ調理や電子レンジ調理に向かない容器は使えません。

日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

●ご使用のあと、庫内に余熱が残っている間にお手入れしてください。
●お手入れは次の点を確かめてからおこなってください。
・各タイマーが「0」にもどっていること。
・ガス元せんが「閉」になっていること。



〈ご注意〉
●プラスチック部分や塗装面をベンジンやシンナー、強力オーブンクリーナーなどでふかないでください。変形したり、溶けたりします。
●庫内のお手入れの際、高速レンジ機能を使った直後は庫内が高温になっていますのでご注意ください。

点　検

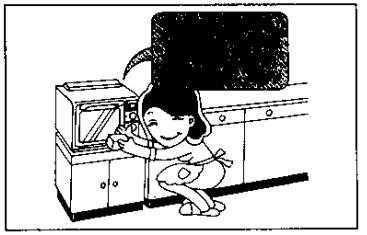
●ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで十分差し込んであるか点検してください。
●ゴム管が古くなって、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためにガスが漏れていないかときどき石けん水などで点検してください。
●器具のまわりに紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置いていないか点検してください。
●部品が所定の位置に確実についているか点検してください。

お手入れ

そのつど

●上段ターンテーブルや下段ターンテーブル、網などはそのつどお手入れしていただくのがいちばんです。
中性洗剤で洗ったあと、乾いた布で十分水気をとっておいてください。
●庫内・ドアー内ガラスは中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸した布やナイロンタワシ、スポンジなどで洗ってください。

〈ご注意〉
●みがき粉や金ダワシなどを使用すると、傷がつき、特にガラス部分は破損の原因となります。
●洗ったあとは、洗剤分や水気をよくふきとってください。

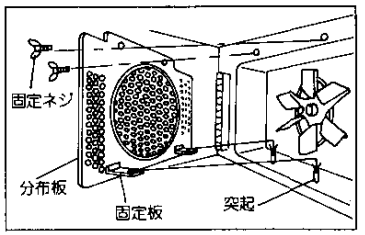


そのつどときどき

●**分布板、ファンは取りはずすとお手入れがしやすくなります。**
洗剤を溶かしたぬるま湯に浸し、布やナイロンタワシ、スポンジなどで洗ってください。

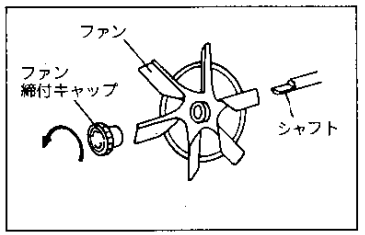
●分布板は固定ネジ(2本)をはずし少し上に持ち上げればはずれます。

〈取付け上のご注意〉
●分布板の裏側に固定板がついていますので、庫内の突起にはめ込んで少し下に下げてから固定ネジで締めつけてください。



●ファンは片手でしっかりと押さえ、締付キャップを矢印の方向(左)へまわし、キャップをはずしてください。次にファンを手前に引けば取りはずせます。

〈取付け上のご注意〉
●ファンはシャフトに差し込んでください。(シャフトの切欠きとファンのシャフト穴の切欠きをあわせて、ファンを押し込んでください。)締付キャップを右まわしに十分締付けてください。



〈ご注意〉
締付キャップはかたく締まっていることがありますので、ゆるんだはずみでケガをしないようご注意ください。
また、ファンを変形させたりしないようにご注意ください。

日常の点検・手入れ③

よごれたとき

- 庫内の頑固な汚れは強力オーブンクリーナーを吹きつけ（または塗布）、しばらくしてからふきとってください。ナイロンタワシなども併用してください。

〈ご注意〉

- 強力オーブンクリーナーを使うと手が荒れることがありますので、注意事項をよく読んでから取り扱ってください。

ときどき

- 器具の表面はときどき乾いた布でよくふいてください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れしたあと、乾いた布で十分水気をとっておいてください。

〈ご注意〉

- キャビネットの内部は高電圧がかかっていて危険ですから、キャビネットのネジをはずしてご自分で修理されることは絶対になさらないでください。
- 処置や原因のわからないときは、ただちにお買い求めの販売店、または大阪ガス支社へご連絡ください。

長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ホースエンドなど）には、ほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、ただちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

現象／原因	調理ボタンを押しても作動ランプがつかない	点火しない・点火しにくい	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した・消火しやすい	ガスの臭いがする	庫内温度が上がらない	ファンが回らない	ファンから異常音がする	庫内灯がつかない	電子レンジ作動ランプが点灯しているが食品が熱くならない	庫内でスパークする	処置方法	参照ページ
ガス元せんの開け忘れ	○	○										ガス元せんを開ける（全開にする）	17
ガス元せんの開きが不十分	○	○		○		○							
ゴム管の接続が不完全	○	○		○	○	○						ゴム管を確実に接続する	10
ゴム管内に空気が残っている	○	○										点火操作を繰り返す	15
ゴム管の折れ曲り・つぶれ	○	○		○		○						ゴム管の折れ・曲りを直す	10
ゴム管のひび割れ・穴あき	○	○		○	○	○						ゴム管を交換・先を切りつめる	3
電源プラグを差し込んでない	○	○					○		○			電源プラグを差し込む	17
ドアが閉まっていない	○	○					○					ドアを閉める	17
ファン締付キャップがゆるんでいる								○			○	ファン締付キャップを十分に締める	8
バーナー炎口づまり・空気口づまり・ノズルづまり	○	○										点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障	○	○										点検・修理を依頼する	—
ノズルへの逆火			○									点検・修理を依頼する	—
タイマーが「止」になっている	○	○					○					タイマーを設定する	17
過熱防止装置が作動	○	○		○			○					点検・修理を依頼する	—
金属性容器を使用している										○	○	金属以外の電子レンジに適した容器に取換える	27
分布板の締付けがゆるい											○	分布板を確実に締める	8
金粉・銀粉のついた容器を使用している											○	金粉・銀粉のない容器に取換える	27
針金で編んだ金網を利用した容器を使用している											○	金属を利用していない容器に取換える	27

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●33ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認下さい。
●確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。
①品　名……（コンビネーションレンジ）
②品　番……左側面に添付してあります。

（例）

(4) 21-812 (U)
大阪ガス株式会社 06

③現　象……（できるだけ詳しく）
④道　順……（できるだけ詳しく）

転居される場合

●ガスの種類および電源周波数が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類および電源周波数を確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証について

●この器具には保証書がついています。
このコンビネーションレンジは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●補修用性能部品について
●補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後9年です。
●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

コンビネーションレンジの概要

コンビネーションレンジは、高速レンジ機能と電子レンジ機能を一体構成した調理器で、単独機能調理はもちろん、同時使用調理もできる調理範囲の広い器具です。またオーブン調理のなかで30分～1時間程度かかっていた料理については、高速レンジ機能と電子レンジ機能を同時に使うことで大幅なスピードアップが可能となりました。

コンビネーションレンジの調理機能

コンビネーションレンジには大きく分けて次の4つの調理機能があり、料理にあった調理方法を選んでいただけます。

①高速レンジ単独調理

●ファンで熱風を急速に循環させるため、焦げ目、風味を豊かにつけ、大量調理、スピード調理に適しています。
特に次のような料理に適した調理方法です。

●シュークリーム、バターロール、クッキーなど、生地が一度にたくさんできるため2段同時に調理するもの。
●調理時間が10分前後以内のもの。
●焼魚など、あまり速くできると十分なこげ目がつきにくいもの。
●金属容器またはアルミホイルで包んであるもの。

②電子レンジ単独調理

●電子レンジ加熱特有の食品の表面ばかりでなく、内面からも発熱する性質を利用して、少量のあたため直しやスピード加熱に適した調理方法です。

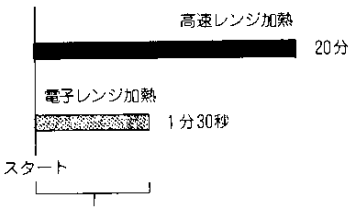
●酒の燗、冷ごはんやパンなどのあたため直しなど。
●そのほか、電子レンジ加熱だけでできる料理もあります。
●電子レンジ加熱をおこなう場合は、その性質上、材料の量や形、温度などによって加熱時間が変わります。
また、高速レンジ加熱の場合のように表面の焦げ具合いで判断することができませんので、電子レンジ加熱をおこなう場合には多少のカンが必要となります。クッキングブック中のメニューと条件の違いなどから、1回目からは完全にできないことがありますので、加熱時間を予定より少し短かめにしてでき具合いを見ながら加熱を追加するようにしてください。
このことは、次のコンビネーション調理やステップ調理で、電子レンジ加熱をおこなう部分についてもあてはまります。

③コンビネーション調理

●高速レンジ加熱と電子レンジ加熱を同時におこなって、食品の外面と内部から加熱し、調理をさらにスピードアップします。
特に高速レンジ単独調理で20分以上かかるような料理に効果的です。

（使い方）
高速レンジ加熱と電子レンジ加熱のタイマーを両方ともセットして、調理ボタンを押すと、両機能が同時に作動し、それぞれのタイマー分だけ働いて止まります。

㊞スポンジケーキ
サーモ……170℃　コールドスタート



この間だけ高速レンジ機能と電子レンジ機能が同時に働き、それ以後は高速レンジ機能だけとなります。

④ステップ調理

●高速レンジ加熱でさっと焦げ目をつけ、そのあと電子レンジ加熱で内部の仕上げをおこなうようなときに使用します。

（使い方）
まず高速レンジ加熱にセットし、高速レンジタイマーが切れたら電子レンジ加熱をしてください。

予熱について

●高速レンジタイマーを「連続」の位置にあわせるように習慣づけてください。設定温度になると作動ランプが1分間に1、2回の割合いで点滅を始めます。

●コンビネーション調理で予熱する場合は、電子レンジタイマーは必ず「0」にしておいてください。電子レンジタイマーをセットしておくと空だき状態となり好ましくありません。

同時使用段数について （16頁参照）

①高速レンジ単独調理の場合。
●1段または2段同時に使えます。

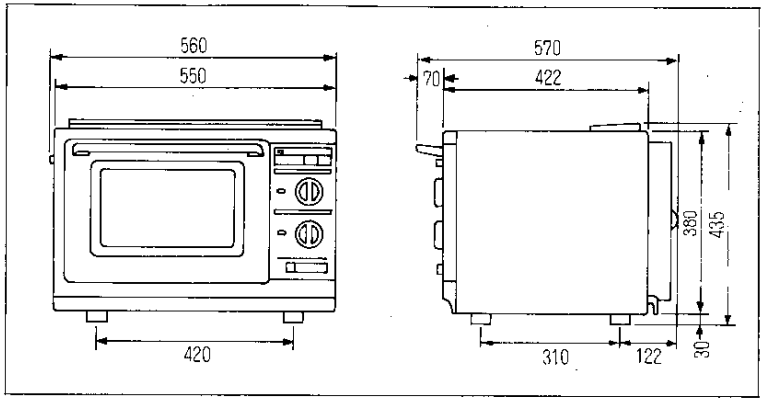
②電子レンジ単独、コンビネーション、ステップ調理など電子レンジ機能を使う場合。
●2段同時には使えません。
下段のみを使用してください。

仕様一覧表と外形寸法図

品番		21-812型			
消費ガス量		5,300 kcal/h			
		6C	13A	6A	LPガス用
		1.25㎥/h	0.51㎥/h	0.80㎥/h	0.44kg/h
消費電力(W)	同時使用	910			
	高速レンジ	90			
	電子レンジ	910			
高周波出力(W)		420			
外形寸法(mm)		高さ435×幅560×奥行500(ドアー把手類を除く)			
庫内有効寸法(mm)		高さ190×幅330×奥行300(ターンテーブル直径283)			
重量(kg)		31(本体) 2.5(付属品)			
接続	ガス	9.5mmφゴム管			
	電気	AC100V 60Hz			
電源コードの長さ(m)		2			
アース線の長さ(m)		5			
電気用品型式認可番号		▽95-2476			
付属品		下段ターンテーブル(1枚) 上段ターンテーブル(1枚) 網 (1枚) 脚つき網 (1枚) ホルダー (1個) 布ホルダー (1枚) クッキングブック (1冊) パンづくりの手引き(1冊) アース棒 (1本)			

仕様一覧表と外形寸法図②

外形寸法図



(単位 mm)

おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)、大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。

コンビネーションレンジと快適なくらしのために

日曜日にはパンをつくろう。

日曜日には親しい人を家族ぐるみで自宅に招いて、ホームパーティなどいかがでしょう。日頃料理に縁のないパパ達や坊やも和気合々の楽しい雰囲気の中で腕を競い合います。料理に参加した喜びがおいしさをさらにひろげます。奥様のアイデアを生かし、バラエティーに富んだ楽しい家庭づくりにどうぞご利用ください。

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

本社ガスビルサービスセンター	〒541	大阪市東区平野町5丁目1	☎大阪 06 (202) 2221
南支社	〒557	大阪市西成区玉出東2丁目9番41号	☎大阪 06 (652) 0001
北支社	〒532	大阪市淀川区十三本町3丁目6番35号	☎大阪 06 (301) 1251
堺支社	〒590	堺市住吉橋町2丁2番19号	☎堺 0722(38) 1131
北摂支社	〒569	高槻市藤の里39番6号	☎高槻 0726(71) 0361
阪神支社	〒662	西宮市和上町4番11号	☎西宮 0798(26) 3101
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2丁目3番17号	☎河内 0729(62) 1131
京阪支社	〒573	枚方市西田宮町16番17号	☎枚方 0720(41) 1251
神戸支社	〒650	神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎神戸 078(576) 5231
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸御池梅屋町358	☎京都 075(231) 8151
奈良支社	〒631	奈良市学園北2丁目4番1号	☎奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1丁目1	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4丁目8	☎姫路 0792(85) 2221
東播支社	〒675	加古川市加古川町粟津29-1	☎加古川 0794(21) 1801
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6丁目57番地	☎豊岡 07962(3) 2221
湖南支社	〒525	草津市追分町字荒堀680の1	☎草津 0775(62) 5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町9番41号	☎彦根 0749(22) 3131
(長浜営業所	〒526	長浜市南呉服町3番4号	☎長浜 07496(2) 7171)

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社